

Offres de Groupe

Votre évènement personnalisable,
sur mesure et gourmand !



500@festa.bar



@les500deLaCartoucherie



05 32 74 16 23
06 64 84 51 43



1 Place de la Charte des
Libertés Communales,
31300 TOULOUSE



500

de la Cartoucherie





Nos Engagements

TOUS POUR

✚ L'ANTI-GASPI

On est soucieux de limiter le gaspillage alimentaire aux 500. C'est pourquoi on utilise de la vaisselle réutilisable et non jetable.

Pour éviter les pertes, tu peux demander un doggy bag avant de partir ! Autrement, les restes seront redistribués à l'association HopHopfood ou revalorisés en biogaz par Hector le Collector !

Un chiffre clé

En France, le gaspillage alimentaire des ménages représente environ 4 millions de tonnes par an.

UNE OFFRE

✚ ADAPTÉE

Il faut manger à notre faim ! Pour ça, on a concocté des formules qui s'adaptent à tout le monde, que tu aies un petit ou un grand appétit. Et il y a un menu enfant pour les pitchounes !



Un petit geste

Tu peux offrir une boisson à une personne dans le besoin grâce au dispositif de l'association La Cloche aux 500 !

UNE FORMULE

✚ VÉGÉTARIENNE

On te propose une formule 100% végétarienne parmi nos offres. Eh oui ! Manger végé, c'est faire un geste pour la planète !

Un ordre de grandeur

Un steak de boeuf par semaine pendant un an, c'est l'équivalent, en terme d'émission de CO2, d'un vol en avion Toulouse / Londres.



Bienvenue !

Dans notre repère de quartier

Venez profiter d'un moment convivial dans un lieu vivant et atypique. Les 500 vous accueille dans un espace modulable et chaleureux, idéal pour recevoir des groupes de 15 à 150 personnes.

Afterwork, anniversaire, séminaire, pot de départ, déjeuner d'équipe, table ronde ou conférence...

Toutes les occasions sont bonnes pour réserver un espace et profiter de nos offres de groupe !



✦ 1 lieu tout en 1 pour vos événements !

Bar

Boissons maison, bières artisanales et cocktails créatifs

Jeux

Billard, Baby Foot, Bornes d'arcades, Fléchettes

3 stands

Nos restaurateurs ont du talent ♥



Romain, Kevin & Clara t'y accueillent et t'offrent un mélange parfait entre bonne humeur et saveurs authentiques d'une cuisine de petit bistrot !



Un instant suffit pour voyager et découvrir les saveurs antillaises aux parfums épicés !



La Table du lycée hôtelier de Toulouse vous propose de revisiter les classiques du street food au travers d'une cuisine gourmande !



On y déguste de délicieuses bières artisanales, une sélection d'alcools français, un large choix de softs et de cocktails maison.

Des Evènements pour tous(tes)

✦ Étape 1 : Choisissez votre espace

Le Quart 500



- ✦ Espace Côté billard
- Capacité : 15-40 personnes
- Tarif sur demande

Le Demi 500



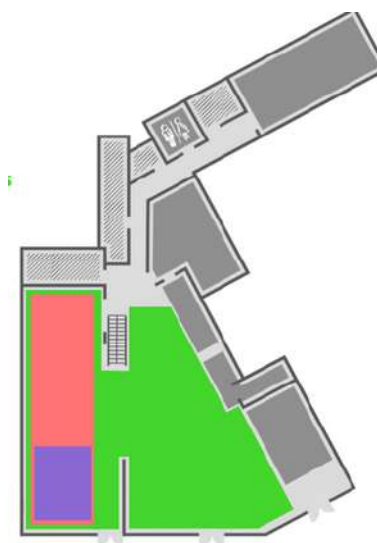
- ✦ Espace sous la mezzanine
- Capacité : 40-90 personnes
- Tarif sur demande

Le Grand 500



- ✦ Privatisation totale des 500
- Capacité : 150 personnes max
- Tarif sur demande

Plan des 500 ✦



✦ Étape 2 : Choisissez votre Formule

Les 5'sans Faims

19€
ttc/personne

Simple et gourmande, de quoi combler les appétits !

Boissons non comprises

J-2

Casse Croute

25€
ttc/personne

Croquez un bout sur le pouce et profitez de chaque bouchée.

Boissons incluses *

J-2

Végétarienne

35€
ttc/personne

Une alternative savoureuse et équilibrée.

Boissons incluses *

J-7

Croustille

35€
ttc/personne

Du croquant, du fondant et une belle dose de générosité.

Boissons incluses *

J-7



Cartouche

42€
ttc/personne

Une offre gourmande qui comble votre soirée à tous les niveaux !

Boissons incluses *

Démonstrations culinaires

Cocktail de bienvenue **

J-7

DE 15 À 150 PERSONNES
CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

J-2 et J-7 correspondent aux délais de validation nécessaires avant l'événement.

*Bière artisanale, vin et/ou soft

**Punch maison concocté par notre barman

Formule

Les 5'sans Faims

19€

TTC / PERSONNE



POUR COMMENCER...

POTATOES GOURMANDES

Pommes de terre grenaille croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

CROQUE MONSIEUR

Jambon blanc AOC, emmental, sauce béchamel maison

PLANCHE MIXTE

Sélection de charcuteries et fromages locaux, accompagnés de pain artisanal

ACCRAIS DE LÉGUMES

Sauce aigre douce antillaise

ACCRAIS DE MORUE

Sauce aigre douce antillaise

NAVETTE JAMBON / FROMAGE

Mini sandwich jambon / fromage

HOT D'OC

Cassoulet revisité par les étudiants du lycée hôtelier ; pain brioché, saucisse de couenne, confit d'oignons, crème de haricot, éfiloché de confit de canard et fritons



UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

MACARON MAISON

Chocolat, caramel, amande... selon les humeurs des chefs



Formule Casse-Crôte

25€

TTC / PERSONNE



POUR COMMENCER...

POTATOES GOURMANDES

*Pommes de terre grenaille croustillantes,
servies avec une sauce tartare maison*

CROQUE MONSIEUR

*Jambon blanc AOC, emmental, sauce béchamel
maison*

PLANCHE MIXTE

*Sélection de charcuteries et fromages locaux,
accompagnés de pain artisanal*

ACCRAS DE LÉGUMES

Sauce aigre douce antillaise

ACCRAS DE MORUE

Sauce aigre douce antillaise

NAVETTE JAMBON / FROMAGE

Mini sandwich jambon / fromage

HOT D'OC

*Cassoulet revisité par les étudiants du lycée hôtelier ; pain
brioché, saucisse de couenne, confit d'oignons, crème de
haricot, éfiloché de confit de canard et fritons*



UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

MACARON MAISON

*Chocolat, caramel, amande... selon les
humeurs des chefs*



TRINQUONS !

JUS EXOTIQUE OU THÉ GLACÉ

BIÈRE BLONDE BBT OU VIN

*1 pichet d'1,5L de bière blonde pour 6 pers
Ou une bouteille de rouge, blanc ou rosé
pour 6 pers*



Formule Végétarienne

35€

TTC / PERSONNE



POUR COMMENCER...

POTATOES GOURMANDES

Pommes de terre grenaille croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

CROQUE MONSIEUR VÉGÉTARIEN

Pommes de terre rôties, comté, pickles d'oignons, persillade de champignons, sauce tartare

PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Légumes à croquer, toasts, fromage frais, houmous

PLANCHE DE FROMAGES

Sélection de fromages locaux, accompagnés de pain artisanal

CHICKTAIL VÉGÉTARIEN

Mini sandwich antillais

ACCRAS DE LÉGUMES

Sauce aigre douce antillaise

SOUPE DE SAISON VÉGÉTARIENNE

Selon les créations des étudiants



UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

MIGNARDISES SUCRÉES

Selon les humeurs des chefs

ANANAS AU SIROP DE GINGEMBRE

Façon antillaise au sirop de gingembre



TRINQUONS !

JUS EXOTIQUE OU THÉ GLACÉ

BIÈRE BLONDE BBT OU VIN

2 verres 25cl de bière blonde ou de vin de rouge, blanc ou rosé par pers



Formule Croustille

35€

TTC / PERSONNE



POUR COMMENCER...

POTATOES GOURMANDES

Pommes de terre grenaille croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

CROQUE MONSIEUR

Jambon blanc AOC, emmental, sauce béchamel maison

PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Légumes à croquer, toasts, fromage frais, houmous

CHICKTAIL DE POULET

Mini sandwich antillais

ACCRAS DE LÉGUMES

Sauce aigre douce antillaise

ACCRAS DE CREVETTE

Sauce aigre douce antillaise

NAVETTE JAMBON / FROMAGE

Mini sandwich jambon / fromage

HOT D'OC

Cassoulet revisité par les étudiants du lycée hôtelier ; pain brioché, saucisse de couenne, confit d'oignons, crème de haricot, éfiloché de confit de canard et fritons



UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

MIGNARDISES SUCRÉES

Selon les humeurs des chefs

PANNA COTTA & COULIS DE FRUITS ROUGES

Aux notes de vanille et fruits frais



TRINQUONS !

JUS EXOTIQUE OU THÉ GLACÉ

BIÈRE BLONDE BBT OU VIN

2 verres 25cl de bière blonde ou de vin de rouge, blanc ou rosé par pers



Formule Cartouche

42€

TTC / PERSONNE



POUR COMMENCER...

BROCHETTE DE MAGRET DU GERS

Servie avec une persillade

POTATOES GOURMANDES

Pommes de terre grenaille croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

CROQUE MONSIEUR VÉGÉTARIEN

Pommes de terre rôties, comté, pickles d'oignons, persillade de champignons, sauce tartare

PLANCHE MIXTE

Sélection de charcuteries et fromages locaux, accompagnés de pain artisanal

CHICKTAIL THON

Mini sandwich antillais

ACCRA DE LÉGUMES

Sauce aigre douce antillaise

SOUPE DE SAISON VÉGÉTARIENNE

Selon les créations des étudiants

HOT D'OC

Cassoulet revisité par les étudiants du lycée hôtelier ; pain brioché, saucisse de couenne, confit d'oignons, crème de haricot, éfiloché de confit de canard et fritons



UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

MACARONS MAISON

Chocolat, caramel, amande... selon les humeurs des chefs

ANANAS AU SIROP DE GINGEMBRE

Façon antillaise au sirop de gingembre



TRINQUONS !

JUS EXOTIQUE OU THÉ GLACÉ

BIÈRE BLONDE BBT OU VIN

2 verres 25cl de bière blonde ou de vin de rouge, blanc ou rosé par pers



LES PETITS + QUI FONT PLAISIR

DÉCOUPE DE JAMBON DE BAYONNE

Démonstration culinaire : Découpe de jambon en direct par les étudiants de la Table du Lycée Hôtelier

ANANAS BRAISÉ

Démonstration culinaire par L'Encas Antillais

COCKTAIL DE BIENVENUE !

Punch maison



Autres Formules...

Eh oui, on pense à tout le monde !

Formule Pitchounes

JUSQU'À 12 ANS

AU CHOIX : STEAK, CHEESEBURGER, NUGGETS OU CROC'ZTERREN*

Accompagné de frites

SIROP à L'EAU

10€

TTC / ENFANT

Formule BDE

PICHET DE BIÈRE IPA	15€
LE REPAS "A TA SANTÉ ÉTUDIANTE"	7€
PICHET DE SANGRIA OU PUNCH	15€
JÄGERBOMB & MOJITO	5€

Formule Gôuter Anniversaire

8 ENFANTS MINIMUM

1 PART DE GÂTEAU

SIROP à L'EAU - à volonté

Espace réservé

8€

TTC / ENFANT

*pain burger toasté, bechamel, emmental, jambon

Les Pass Gourmands

Carte prépayée* créditée du montant de ton choix, à dépenser librement sur l'ensemble du lieu *validité 6 mois



IDÉAL POUR LES ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISE :
POT DE DÉPART, TEAM BUILDING, SÉMINAIRE...



COMMENT ÇA MARCHE ?

- J'envoie un mail à 500@festa.bar 7 jours avant
- Je précise combien il y a de convives
- Je détermine un budget par personne
- Je récupère mes QR Codes le jour J aux 500

* Des frais de service seront appliqués

Réservations



EN LIGNE

Vous êtes entre 15 et 30 personnes ?
Scannez le QR Code pour réserver ou
rdv sur notre site internet !

Réservation minimum de 2 à 7 jours à
l'avance, selon la formule choisie



www.les-500.fr

PAR MAIL

Vous êtes plus nombreux ou une
entreprise ? Contactez nous !

Réservation minimum de 2 à 7 jours à
l'avance, selon la formule choisie

→ 500@festa.bar

HORAIRES

HORAIRES DU BAR :

Mardi, Mercredi : 10h030 / 00h00

Jeudi, Vendredi : 10h30 / 00h30

Samedi : 10h30 / 01h00

Dimanche : 10h30 / 17h30

HORAIRES DE SERVICE :

12h00 / 14h30

19h00 / 22h00 (sauf dimanche soir)

INFORMATIONS

ACCÈS PMR : Oui

MATÉRIEL POUR VOS ÉVÈNEMENTS :

Rétroprojecteur, écran, télévision,
enceintes, micro, spots lumineux

LES P'TITS PLUS :

Babyfoot, bornes d'arcade,
billard, jeux de société,
fléchettes, diffusion des matchs.



1 Place de la Charte des
Libertés Communales,
31300 TOULOUSE



500
de la Cartoucherie

A bientôt !



05 32 74 16 23
06 64 84 51 43



500@festa.bar



1 Place de la Charte des
Libertés Communales,
31300 TOULOUSE